

6.1 Matriz Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos

Tabela 2. Matriz curricular do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Cód.	Disciplina	Pré-requisito	Núcleo	Carga Horária	
				Semanal (aulas)	Semestral (horas)
1° SEMESTRE					
BEA.2.1A	Fundamentos da Matemática	Não há	Básico	4	68
BEA.2.1B	Física Geral e Experimental I	Não há	Básico	5	85
BEA.2.1C	Química Geral e Inorgânica	Não há	Básico	4	68
BEA.2.1D	Introdução à Análise Química	Não há	Básico	3	51
BEA.2.1E	Introdução à Engenharia de Alimentos	Não há	Específico	2	34
BEA.2.1F	Leitura e Produção de Texto Acadêmico	Não há	Básico	2	34
BEA.2.1G	Geometria Analítica e Álgebra Linear	Não há	Básico	4	68
BEA.2.1H	Informática Aplicada	Não há	Básico	2	34
Total				26	442
2° SEMESTRE					
BEA.2.2A	Cálculo I	1A	Básico	4	68
BEA.2.2B	Física Geral e Experimental II	Não há	Básico	5	85
BEA.2.2C	Química Analítica	1C	Profissionalizante	4	68
BEA.2.2D	Química Orgânica	1C	Profissionalizante	6	102
BEA.2.2E	Metodologia da Pesquisa	Não há	Básico	2	34
BEA.2.2F	Biologia Celular	Não há	Profissionalizante	2	34
Total				23	391
3° SEMESTRE					
BEA.2.3A	Cálculo II	2A	Básico	3	51
BEA.2.3B	Física Geral e Experimental III	Não há	Básico	6	102
BEA.2.3C	Estatística Experimental	Não há	Básico	4	68
BEA.2.3D	Desenho Técnico	Não há	Básico	4	68
BEA.2.3E	Bioquímica	2D	Profissionalizante	3	51
BEA.2.3F	Microbiologia Geral	2F	Profissionalizante	4	68
Total				24	408
4° SEMESTRE					

BEA.2.4A	Cálculo III	3A	Básico	3	51
BEA.2.4B	Liderança e Gestão de Pessoas	Não há	Básico	2	34
BEA.2.4C	Mecânica dos Fluidos	2B	Básico	3	51
BEA.2.4D	Físico-Química	3A	Profissionalizante	4	68
BEA.2.4E	Análise Sensorial de Alimentos	3C	Específico	3	51
BEA.2.4F	Microbiologia de Alimentos	3F	Específico	4	68
BEA.2.4G	Segurança do Trabalho	Não há	Profissionalizante	2	34
BEA.2.4H	Genética	2F	Profissionalizante	2	34
Total				23	391

5° SEMESTRE

BEA.2.5A	Cálculo Numérico	1H	Profissionalizante	3	51
BEA.2.5B	Fundamentos de Ciência dos Materiais	2D, 4D	Básico	2	34
BEA.2.5C	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	2C	Específico	2	34
BEA.2.5D	Química de Alimentos	3E	Específico	3	51
BEA.2.5E	Bioquímica de Alimentos	3E	Específico	3	51
BEA.2.5F	Transferência de Calor e Massa	2B, 4D	Básico	3	51
BEA.2.5G	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Não há	Profissionalizante	2	34
BEA.2.5H	Termodinâmica	4D	Profissionalizante	3	51
Total				21	357

6° SEMESTRE

BEA.2.6A	Eletrotécnica	3B	Básico	3	51
BEA.2.6B	Mecânica e Resistência dos Materiais	1B	Básico	3	51
BEA.2.6C	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos	Não há	Profissionalizante	2	34
BEA.2.6D	Análise de Alimentos	5D	Específico	4	68
BEA.2.6E	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	4C	Profissionalizante	3	51
BEA.2.6F	Fundamentos da Nutrição	5D	Específico	4	68
BEA.2.6G	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	3C, 4F	Profissionalizante	2	34
Total				21	357

7° SEMESTRE

BEA.2.7A	Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos	6E	Profissionalizante	2	34
----------	---	----	--------------------	---	----

BEA.2.7B	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	5F	Profissionalizante	3	51
BEA.2.7C	Laboratório de Engenharia de Alimentos	5F	Profissionalizante	4	68
BEA.2.7D	Técnicas de Conservação de Alimentos	4F, 5E	Específico	2	34
BEA.2.7E	Matérias-primas de Origem Animal	6D	Específico	2	34
BEA.2.7F	Matérias-primas de Origem Vegetal	6D	Específico	2	34
BEA.2.7G	Administração e Economia na Indústria de Alimentos	Não há	Básico	3	51
BEA.2.7H	Higiene e Legislação de Alimentos	1C, 6G	Específico	2	34
BEA.2.7I	Eletiva I - Área Alimentos	*	Básico	2	34
Total				22	374
8° SEMESTRE					
BEA.2.8A	Tecnologia de Carnes, Ovos, Mel e Derivados	7E	Específico	4	68
BEA.2.8B	Tecnologia de Leites e Derivados	7E	Específico	4	68
BEA.2.8C	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	7F	Específico	4	68
BEA.2.8D	Engenharia e Cidadania	Não há	Básico	4	68
BEA.2.8E	Aditivos e Embalagens para a Indústria de Alimentos	5B, 5D, 7D	Específico	2	34
BEA.2.8F	Tecnologia Enzimática e das Fermentações	5E, 7C, 7D	Profissionalizante	2	34
BEA.2.8G	Eletiva II - Área Ambiental	*	Específico	2	34
BEA.2.8H	Eletiva III - Área Humanidades	*	Básico	2	34
Total				24	408
9° SEMESTRE					
BEA.2.9A	Tratamento de Águas e Efluentes na Indústria de Alimentos	3F, 5C, 6E	Específico	4	68
BEA.2.9B	Projeto de Indústria de Alimentos	7B, 7G, 8E	Específico	3	51
BEA.2.9C	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	7G, 8E	Profissionalizante	2	34
BEA.2.9D	Modelagem e Simulação de Processos na Indústria de Alimentos	5A	Profissionalizante	2	34
BEA.2.9E	Toxicologia de Alimentos	4F, 5E	Específico	2	34
BEA.2.9F	Tecnologia de Óleos e Gorduras	7F	Específico	2	34
BEA.2.9G	Tecnologia de Bebidas	5E, 8F	Específico	3	51

BEA.2.9H	Tecnologia de Açúcar e Álcool	5E, 8F	Específico	2	34
BEA.2.9I	Refrigeração Aplicada a Alimentos	7C, 7D	Específico	2	34
Total				22	374
10° SEMESTRE					
	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	80% **	Específico		68
	Estágio Supervisionado	6***	Específico		160
	Programas e Projetos de Extensão	1****	Específico		12
	Atividades Complementares	1º ***	Cumprimento de Carga Horária		38
Total					278
Carga Horária Total do Curso 3780					

* Observar o pré-requisito correspondente à disciplina de interesse constante na Tabela 3.

** Cumprimento mínimo da carga horária do curso.

*** Semestre em que é permitido começar a cumprir o componente curricular.